



## **Carta de la setmana**

### **Entrants**

- Burrata, amb sardina fumada al VIA i tomaquet de temporada 15€
- L'anxova de l'Escala, netejada i acabada a casa 16€
- Tartar de tonyina amb rovell d'ou trufat, sesam caramelitzat i llit d'advocat 18€
- Ou d'oca parmentier de patata, pesols del Maresme, foie i tòfona 22€
- Truita trufada, pessol del Maresme, cansalada del coll i xips de peus de porc cruixents 22€
- Pesols del Maresme saltejats amb sepiones la seva tinta i vi blanc 22€
- Ravioli de vieira i gamba amb cremós de gamba 17€
- Cors de vieira amb parmentier de tupinambur, i humus d'alberginia i emulsió del seus suc 20€
- Foie mi cuit amb tòc de Pedro Ximenes i xarrup de Sauternes 18€
- Musclo de Bouchot (dàtil) planxa amb all i julivert 10€
- Ostra Gllardeau especial nº3 (unitat) 4€
- Xipironets de platja a l'andalusa 18€
- Sonso de platja a l'andalusa 14€
- Gamba vermella llistada del 0 (6 unitats) 22€
- Gamba vermella del mediterrà (6 unitats) 28€

\*Pa de vidre torrat amb tomquet 2,75€

\*Pa 1,75€



## **Carta de la setmana**

### **Carn**

- Cochinillo de Segovia a baixa t<sup>a</sup> 24 hores amb patata confitada i reducció cítrica 24€
- Espatlla de cabrit baixa t<sup>a</sup> 24 hores amb patata confitada 25€
- Espatlla de xai baixa t<sup>a</sup> 24 hores amb patata confitada 20€
- Cuixa d'ànec confitada a casa amb reducció de ratafia i fruits secs 17€
- Filet de vedella amb foie i reducció de Pedro Ximenes 24€

### **Peix**

- Pota de pop amb parmentier patata i cansalada confitada 18€
- Llom de bacallà confitat amb samfaina 18€
- Suprema salmó salvatge escocés cuinat a 50°C i glassejat amb tòc de soja i mel 22€
- Rotllanes de rap dues coccións 60c<sup>o</sup> a baixa t<sup>a</sup> acabat a la planxa i emulsió dels seus sucus 27€
- Turbot de piscina 400- 450gr al forn amb la seva picada de fruits secs 22€
- Peix fresc segons mercat

\*Pa de vidre torrat amb tomquet 2,75€

\*Pa 1,75€



## **El PicaPica**

### **Opció n°1 29€ per persona**

Musclo de roca  
Navalla a la planxa  
Cloïsses a la planxa  
Escopinyes a la planxa  
Seitons a l'andalusa  
Calamar a l'andalusa  
Vieira  
Gamba llagostinera

### **Opció n°2 38€ per persona**

Musclo de roca  
Navalla a la planxa  
Cloïsses a la planxa  
Escopinyes a la planxa  
Seitons a l'andalusa  
Calamar a l'andalusa  
Vieira  
Escamarlans  
Gamba vermella llistada

- \* Aquest picapica només se serveix a taula completa min 2 començals
- \* Disponible, divendres i dissabtes o be per encarrec



## Els postres

### Postres que enamoren elaborats per el nostre xef

El "Pastís de formatge calent" fet al moment (25 minuts)	7,50€
El "Coulant" de xocolata Valrhona guanaja 70% (25 minuts)	7,50€
Brownie amb caramel salat	7,50€
"La llimona"	7,50€

### Postres

El nostre flam d'ou, amb vainilla bourbon de Madagascar	4,50€
Crema catalana	5,00€
El mató de casa Ubach amb mel de Castellterçol	5,75€
logurt natural de casa ubach	3,75€

### Vi de postre

Gramona vi de glaç Gewürztraminer	5,50€
Gramona vi de glaç Riesling	5,50€
Pedro Ximenes Old & Plus 20 anys	7,50€



## La tòfona 2019-2020

### La cullera

De foie mi cuit al armagnac amb tòfona

### La crema

Cremós de ceps amb ou trufat a baixa tº, cansalada del coll, tòfona i esterificacions d'oli d'oliva

### La pasta

Caneló de "cochinillo de Segovia" amb beixamel trufada

### La carn

Medalló de melós de vedella sobre llit de parmentier de patata trufada

### El postre

l'ou trufat

pa i aigua mineral

preu 55€ iva inclòs